

В лаборатории научно-исследовательского отдела общественного питания Лу Ян Фэн надел белую поварскую шапочку и встал перед плитой, уставившись парой глаз на запеканку на газовой плите. В охлаждающем отверстии на крышке запеканки внезапно появились потоки горячего воздуха, позволяя вытяжке с жужжанием отъехать в сторону.

Постепенно донесся запах мяса, и даже Гао Мин не смог удержаться, чтобы не втянуть носом воздух.

Лу Дун стоял рядом с Гао Мином, и запах напомнил ему о том, как Тайфэнъюань ел желтую тушеную курицу.

Ян Фэн позвонил и попросил Лу Дуна попробовать блюдо. Он сказал, что это было во время празднования китайского Нового года. Он изучал его почти два месяца и почувствовал, что может количественно оценить производство традиционного шаньдунского блюда.

Много лет назад, когда Лу Дун говорил с Ян Фэном о куриных отбивных, Ян Фэн говорил о том, может ли традиционная шаньдунская кухня появиться в магазине. Позже он изучил несколько фирменных блюд и, наконец, выбрал желтую тушеную курицу, которая, по его мнению, была очень подходящей.

Дело не в том, что это блюдо самое лучшее, а в том, что оно больше всего подходит для кейтеринга Лу.

Проработав в этой компании несколько месяцев, Ян Фэн уже очень четко представляет себе сетевую бизнес-модель компании.

Деликатность - это не единственный стандарт, главное - это возможность унифицировать спецификации и количественно оценить производство!

Желтая тушеная курица не является типичным блюдом шаньдунской кухни, но Ян Фэн подумал об этом, и он не нашел способа производить такие блюда, как кисло-сладкий карп, жареные цветы талии и обжаренные морские огурцы с луком-шалотом, с унифицированными спецификациями и количественным производством.

Для сравнения, желтая тушеная курица, скорее всего, сделает это.

Лу Дун спросил Гао Мина: "Учитель Ян изучал это в последнее время?"

Гао Мин ответил: "Господин Лу, он изучает метод количественной оценки производства фирменных блюд. Он попробовал несколько блюд и, наконец, выбрал желтую тушеную курицу."

Лу Донг кивнул и терпеливо ждал.

Было бы здорово, если бы Ян Фэн смог решить эту проблему.

Ян Фэн взглянул на кварцевые часы на стене, подошел к плите, выключил огонь и подождал некоторое время, прежде чем открыть крышку и выложить тушеные куриные наггетсы, смешанные с картофелем и грибами шиитаке, в три маленькие миски.

“Мистер Лу, управляющий Гао. Ян Фэн поприветствовал двух человек поблизости: “Попробуйте?””

“Хорошо, попробуй.” Лу Донг взял инициативу в свои руки, взял палочки для еды и курицу, осторожно откусил кусочек и медленно прожевал.

Кажется, это похоже на то, что я ел в саду Тайфэн в прошлый раз. Есть некоторые изменения во вкусе, но это не особенно заметно.

Здесь работа Гао Мина. Очевидно, он ест его не в первый раз. Он кивнул: “Это ничем не отличается от предыдущих нескольких раз. Вкус почти тот же.”

Ян Фэн посмотрел на Лу Дуна, и Лу Дун сказал: “Вкус хороший, но чего-то не хватает...”

Подумав об этом некоторое время, он понял: “В качестве еды не хватает риса, риса!”

Впоследствии Лу Донг предложил позволить некоторым людям из отдела исследований и разработок и отдела дистрибуции прийти и попробовать его, а затем собрать мнения этих людей. В конце концов, это потребительский продукт, ориентированный на публику.

Реакция этих людей хорошая, даже если это невкусно, ничего плохого в этом нет.

Разница во вкусах существует объективно, и иногда в семье возникают разногласия.

Лу Донг нашел более 20 человек по вкусу и, наконец, подарил вкусным людям, что составило более 90%.

Хотя каждый человек съел только один кусочек, это может объяснить проблему.

Большой лысый Су Сяошань просто сказал Лу Дуну: “Мой отец хорошо готовит курицу в течение всего дня. Лао Ян готовит намного лучше, чем он.”

Ян Фэн махнул рукой: “Это другое дело.”

Лу Дун похлопал Су Сяошань по плечу: "Хорошо, иди и делай свою работу."

Су Сяошань вывела людей, а Лу Донг, Гао Мин и Ян Фэн вошли в офис рядом с экспериментальной кухней.

За последние несколько месяцев Ян Фэн более или менее почувствовал свою принадлежность к ресторанному бизнесу Lu's catering. Самым важным фактором является не что иное, как высокая зарплата.

Когда люди достигают среднего возраста, их не слишком стимулируют, и у них часто нет таких больших амбиций. Стабильность - это самое большое стремление.

Как только Ян Фэн сел, он сказал Лу Дуну: "Мистер Лу, как вы думаете, возможно ли продвигать это блюдо в магазине?"

Лу Донг не ответил прямо, но спросил: "Производство энергии?"

"Это должно быть возможно, я уже много раз пробовал это раньше. Ян Фэн подробно рассказал: "Мистер Лу, изначально эта желтая тушеная курица была блюдом, приготовленным на медленном огне. Я позаимствовал методы приготовления в ресторанах hot pot и Mala Tang. Все два магазина компании готовятся из базовых ингредиентов, а затем готовится суп..."

Все ингредиенты, необходимые для кейтеринга Lu's, производятся компанией Lujia Food Company.

Этот момент был определен Лу Доном в начале его бизнеса.

Слова Ян Фэна продолжались: "Итак, я приготовил ингредиенты заранее, и курица была приготовлена заранее. Когда вы и менеджер Гао пришли, я сразу же добавил в запеканку гарниры, ингредиенты и приготовленную курицу. Курица, которая первоначально тушилась на медленном огне около часа, была готова примерно через десять минут."

Лу Донг слегка кивнул. Если этот набор процессов может быть воспроизведен на сборочной линии, это означает, что у желтой тушеной курицы есть основа для открытия магазина.

Ян Фэн снова сказал: "Это позволяет покупателям есть как можно быстрее после входа в магазин, но дефекты также очевидны, и есть разрыв во вкусе."

Лу Донг сказал: "Он не очень большой."

Ян Фэн выразил свою точку зрения: "Этот вкус не соответствует стандартам моей... нашей семьи."

Лу Дун улыбнулся: "Если у вас есть что-то, что вы можете получить, вы, естественно, что-то потеряете."

Ян Фэн тоже улыбнулся: "Это неизбежно - иметь детей."

Лу Донг серьезно спросил: "Учитель Ян, вы были в производственном цехе компании Lujia Food Company, можно ли его производить в больших масштабах?"

"можно" Слова Ян Фэна высечены на камне.

Как самые ранние сотрудники кейтеринговой компании Лу, они достигли высшего управленческого уровня. В это время они внезапно издали звук и сказали: "Мистер Лу, учитель Ян, в каком магазине это блюдо?" Бургер Кинг, не подходит; ресторан hot pot и ресторан Mala Tang..."

Ян Фэн задумался: "Как блюдо в магазине Мала Тан?"

Лу Донг покачал головой: "Нет, как насчет того, чтобы создать новый бренд под названием "Желтая тушеная курица"?"

Гао Мин спросил: "Чем ты занимаешься?"

"для" Лу Донг прямо сказал: "Будь сетевым магазином".

Ян Фэн слегка нахмурился: "Будет ли блюдо слишком маленьким и непривлекательным..."

Лу Донг почти ничего не сказал, но сказал: "Учитель Ян, если вы поэкспериментируете еще несколько раз, я позволю людям из Lujia Food Company прийти и пообщаться с вами." Он сказал очень естественно: "Попробуйте предварительное изготовление упаковки материала в мастерской и используйте куриную смесь для смешивания вкусов".

Он сделал небольшую паузу, а затем сказал: "Чтобы облегчить транспортировку курицы, она должна быть полностью заморожена. вкус приготовления после замораживания также необходимо учитывать."

Ян Фэн взял блокнот и записал их один за другим.

Сейчас это только начало, и до того, чтобы по-настоящему производить продукцию партиями и открыть магазин, еще далеко.

Хотя есть только одно блюдо, Ян Фэну предстоит еще много работы.

Вместо того чтобы ждать, пока проблемы будут возникать одна за другой после открытия магазина, лучше подготовиться как можно лучше на ранней стадии.

Тогда есть еще один ключ - сохранить затраты как можно более низкими.

Позиционирование желтого тушеного цыпленка даже ниже, чем у магазинов Mala Tang. Ключом к прибыли является объем продаж, а вторым - соответствующее снижение затрат.

Лу Донг, Гао Мин и Ян Фэн остановятся на этом позже.

Когда Ян Фэн готовил тесто, он всегда использовал петуха. Качество мяса петуха было намного лучше, чем у обычного мяса или мясных цыплят, но цена также была высокой.

Цена на разных мясных цыплят, которые исчезнут с рынка примерно через пятьдесят дней, относительно низкая, а качество мяса в порядке.

Когда вы действительно открываете магазин и работаете, вы должны выбирать разное мясо.

Другой - грибы шиитаке, один из основных ингредиентов. Можно ли заменить сушеные грибы шиитаке свежими грибами шиитаке? Свежие грибы шиитаке дешевле, но в качестве дополнения вкус не такой сильный, как у сушеных грибов шиитаке.

Все это можно попробовать или улучшить в следующей части.

Как только проект по производству желтой тушеной курицы будет запущен, первая фаза потребует, по крайней мере, миллионов или даже десятков миллионов инвестиций. Для Лу Донга невозможно запустить его, пока он не сформирует зрелую количественную производственную базу.

На следующий день Lu's Catering провела общее собрание акционеров. В собрании приняли участие Лу Донг, Ду Сяобин, Сун На и Цяо Вэйго, а Сюэ Тянь отвечал за протокол собрания.

На встрече Лу Донг упомянул о желтом тушеном цыпленке.

Много лет назад все они злились наедине. Сон На сопровождала Лу Дуна, чтобы съесть желтую тушеную курицу, а Ду Сяобин попробовала улучшенный стейк из жареной курицы Ян Фэна в китайском стиле. Это неудивительно.

"Мое мнение, давайте создадим дочернюю компанию, которая будет полностью контролироваться Lu's catering." Лу Донг грубо рассказал о плане, который остался на бумаге: "Дочерняя компания будет управлять сетевым брендом желтой тушеной курицы".

Ду Сяобин спросил: "Где Ян Фэн?"

Лу Донг понял, что он имел в виду, спрашивая, и сказал: "Вы можете позволить ему получить долю в формуле и технологии в дочерней компании."

Ду Сяобин кивнул: "Все в порядке. Нет ничего необычного в том, чтобы заниматься кейтерингом: "В Shangyan Shang мы предоставляем платформу, инвестируем средства и продвигаем. Доля, предоставляемая Ян Фенгу, не должна превышать 5%"."

В его глазах Лу Донг более праведен, но в этом вопросе нет никакого общественного питания Лу, желтая тушеная курица Ян Фэна - это просто блюдо в ресторане.

Лу Донг ответил: "Да. Лао Ду, просто позволь Сюэ Тяню и Сюй Ману поговорить в это время."

Сон На сказал в это время: "У меня нет никаких проблем."

Цяо Вэйго коснулся своей лысой головы: "Просто прими решение."

Ду Сяобин снова спросил: "Если вы регистрируете новую компанию, подумали ли вы о названии?"

"не" Лу Донг сказал просто: "Один из моих планов - напрямую приобрести Taifeng Building, где раньше работал Ян Фэн. Taifeng Building, проверенный временем бренд, также хорошо известен во всем Цюаньнэне"."

Ду Сяобин был старым Цюаньняном и сказал: "Его репутация немалая, но за последние несколько лет она ослабла. Раньше у него была очень хорошая репутация."

Лу Донг продолжил: "Лао Ду, ты читал www.yukunshu.com, ты был в саду Тайфэн? Я подробно расспросил. Ресторан - это лишь небольшая часть территории сада Тайфэн. Внутренний двор позади него соединен со складом. Это вся индустрия сада Тайфэн. Если мы сможем снести его, мы получим больше, чем просто вывеску здания Тайфэн..."

"В последний раз я ходил в здание Тайфэн, когда учился в средней школе. Лао Ду тщательно обдумал: "Да, за зданием Тайфэн действительно есть большой участок земли"."

Он занимался приобретением земли в своей семье, и ему это не привыкать: "Если эта земля попадет в его руки, будет много возможностей для оценки. Эту сторону Двенадцатой дороги можно назвать центральным районом западного Кваннана."

Сон На вмешалась: "Популярность индустрии недвижимости растет. Если такое место переносится, мы должны не только заметить это."

Лу Донг сказал: "Уделите приоритетное внимание сносу вывесок здания Тайфэн, земли и тому подобного. Если вы можете это получить, мы не будем принуждать вас, если мы не сможем это получить."

Ду Сяобин сказал: "Всегда старайся."

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/69285/2163301>